Enchiladas con Verduras y Queso

Makes: 6 Porciones

Ingredients

12 ounces camotes cocidos, hervidos y escurridos, o cocinados al horno (sin sal)
12 ounces espinacas congeladas
11 ounces tomates enlatados y picados en jugo
9 tortillas de 6" (maíz)
13 1/2 ounces de frijoles negros enlatados (sin sal o bajo en sodio)
3 ounces queso cheddar bajo en grasa y rallado
3 ounces queso mozzarella parcialmente descremado y rallado
1 1/2 teaspoons comino molido
3/8 teaspoon chile en polvo

Directions

1. Hornee los camotes a 350 ° F por 45 minutos o hasta que estén blandos. Enfríelos hasta que los pueda tocar. En la licuadora, mezcle los tomates enlatados, los camotes, el comino, el chile en polvo y la sal. Hágalos puré.

2. Ponga a un lado una cantidad de queso cheddar rallado para la cobertura. Mezcle el resto del queso cheddar con el queso parmesano.

3. En un recipiente de horno de 8x8", vierta parte de la salsa en el fondo del molde. Ponga la mitad de las tortillas. Espolvoree con la mitad de las espinacas y la mitad del queso. Vierta mitad de la salsa por encima y alise.

4. Repita el proceso una vez. Cubra con el queso cheddar reservado.

5. Hornee tapado a 350 ° F por 45 minutos. Destape en los últimos 15 minutos.